

衢州市食品科学技术学会团体标准 《开化苏庄山茶油》编制说明

(一)工作简况，包括任务来源、协作单位、主要工作过程、标准主要起草人及其所做的工作等；

1. 任务来源

衢州市开化县是我市的主要油茶产区之一，其历史可以追溯到元末清初。自解放以来，历届县委县政府都非常重视油茶产业的发展，特别是改革开放以来，县委县政府出台了许多支持油茶产业发展多方举措，使开化山茶油产业在全市占有非常重要的席位。2012年在衢州市原质量技术监督局的牵头下，成立了衢州市山茶油质量安全协会，带领行业统一技术要求，规范市场，积极倡导科技赋能，大力推动质量提升，促进了山茶油产业的健康发展，为此浙江余氏山茶油有限公司代表开化县油茶行业，首先加入了衢州市山茶油质量安全协会，成为衢州市第一批加入山茶油质量安全协会的会员和理事单位，为提高开化苏庄山茶油在国内外的影响力和知名度提供了重要平台。对于带动和促进开化山茶油产业发展、推动乡村振兴和实现共同富裕起到了重要的推动作用。

2005年1月7日国家质量监督检验检疫总局根据《原产地标记管理规定》及其实施办法的有关规定，以第7号公告的文件通过了“开化苏庄山茶油”（苏庄牌）生产企业地理标志保护申请的形式审查和现场实地审查，确认合格。成为衢州市首个中华人民共和国地理标志保护产品专用标志（PGI）的山茶油。“开化苏庄山茶油”有了PGI标志，就相当于拥有了国家认可的贸易往来正牌‘身份证’。

开化苏庄山茶油具有悠久的历史底蕴和内涵价值。1995年初起步在开化县苏庄镇的浙江苏庄山茶油工坊，是开化第一家山茶油企业，衢州市第二家山茶油生产企业，是开化县山茶油的龙头企业，

具有较广泛的知名度和美誉度。自 2005 年获得地理标志保护产品以来，统一起用“开化苏庄山茶油”标志，为打响区域品牌提供了不可替代的优势。长期以来开化苏庄山茶油生产企业产品的执行标准一直沿用国家标准 GB/T 11765《油茶籽油》，但该标准反映不出开化苏庄山茶油的自然要素、产品特性、营养伴随物特征及加工要求等，为了更好地适应市场，保护开化苏庄山茶油品牌资源，进一步提高“开化苏庄山茶油”知名度和竞争力，推动知识产权科技进步作用，打造属于开化县的优质农产品金名片，顺利推动 GPI 绿标转为 GI 红标的需要，亟需制定开化苏庄山茶油团体标准来健全开化苏庄山茶油标准体系建设。现根据开化苏庄山茶油的原料产地、类别、范围、生产及销售等诸因素，开展开化苏庄山茶油团体标准的制定工作。

2. 主要工作过程

提案、论证、立项、公示、征求意见、起草、草案审查、批准发布、实施、复审等阶段

浙江余氏飞龙山茶油有限公司作为第一起草单位向浙江省食品学会和衢州市食品科学技术学会提出了学会团体标准《开化苏庄山茶油》的制定立项申请，经过专家材料初审和立项论证评估会的专家评审，通过了立项申请，并明确公示期为 7 个工作日（2025-09-08~2025-09-16）。根据衢州市食品科学技术学会衢食学〔2025〕71 号“关于《开化苏庄山茶油》团体标准立项公告”文件，确定由衢州市食品科学技术学会牵头开展《开化苏庄山茶油》团体标准的制定工作。

起草单位和协作起草单位：浙江开化余氏飞龙山茶油有限公司作为标准第一起草单位，联合衢州学院、浙江苏庄山茶油专业合作社、

开化壹品农业科技有限公司、浙江余氏飞龙油茶科技有限公司、开化县钱江源品牌发展有限公司等单位共同起草。

征求意见。集中调研,标准起草小组成员在开化苏庄山茶油主要生产企业、销售网点就开化苏庄山茶油原料使用情况、加工工艺、质量安全、营养伴随物指标、标签规范及产品销售等方面开展了广泛的调研。收集整理相关资料:在已有资料的基础上,进一步收集开化苏庄山茶油产品的原料来源、产品客户意见、检测资料、抽查情况等相关资料,并对所有资料进行整理、梳理。

起草标准初稿。在充分考虑开化苏庄油茶种植、加工、销售、质量与标准技术人员意见建议的基础上,依据 GB/T 11765 结合相关开化苏庄山茶油技术资料与质量管控实际要求,并征求起草单位意见,形成了开化苏庄山茶油标准初稿。

专家评审

按照标准制定流程在征求意见稿的基础上,10月对标准文本进行专家会审,形成报批稿。

标准主要起草人及其所做的工作

祝华明、余樟明负责标准的基本材料收集、整理、起草、标准初稿征求意见及归纳整理等工作,余勤奋明负责有关样品抽样送检工作,孙靖宇、方建军负责检测数据汇总分析,郭和顺、余易成负责生产调研、邹国健标准查新工作,龚鸿萍负责标准格式编排、修改校对等工作,何仁尧负责标准的相关知识产权资料搜集整理工作。

(二)标准编制原则和确定标准主要内容(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等)的论据(包括试验、统计数据),

修订标准时，应增列新旧标准水平的对比

1. 标准编制原则

本标准的制定坚持规范性、先进性、科学性的原则，严格按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写工作。编写过程中，广泛征求和采纳同行专家的意见，确保内容和条款既反映产品的特性，又符合法律法规的要注。

2、确定标准内容的论据

该标准在广泛征求团标制定单位的山茶油相关企业、检验机构的意见基础上结合有关单位开化苏庄山茶油的检测数据进行制定，充分考虑开化苏庄山茶油产业现状、特征特色，相关要求，技术指标符合衢州实际。

(三)主要试验(或验证)的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

1. 开化苏庄山茶油主要脂肪酸组成参考了 GB/T11765-2018《油茶籽油》、T/CNSS 027-2024《山茶油》的相关要求，综合起草的开化苏庄山茶油的生产单位的检测资料制定。

项 目		指 标
主要脂肪酸 组成/%	棕榈酸 (C16: 0)	7.0~9.0
	棕榈一烯酸 (C16: 1) ≤	0.2
	硬脂酸 (C18: 0)	1.0~2.5
	油酸 (C18: 1)	77.0~84.0
	亚油酸 (C18: 2)	7.0~9.0

	亚麻酸 (C18: 3)	≤	1.0
	芥酸 (C22: 1)	≤	0.5

2. 质量指标参照了GB 11765 -2018《油茶籽油》的规定，并按等级进行了加严。

项 目	特级开化苏庄山茶油	优级开化苏庄山茶油	普通级开化苏庄山茶油
色泽	淡黄色	淡黄色至黄色	澄黄色至澄棕色
气味、滋味	具有开化苏庄山茶油固有的气味和滋味，无异味，口感好	具有开化苏庄山茶油固有的气味、滋味，无异味，口感较好	具有开化苏庄山茶油固有的气味、滋味，无异味
透 明 度 (20℃)	澄清、透明	澄清	微浊、允许瓶底有微量聚集物
水分及挥发物/ (%) ≤	0.05	0.10	0.20
不溶性杂质/ (%) ≤	0.05	0.05	0.05
酸价 (以KOH计) / (mg/g) ≤	1.0	2.0	3.0
过氧化值/ (g/100g) ≤	0.15	0.20	0.25

3. 营养伴随物声称指标则是在起草成员提供的检测数据基础上，结合成员单位科研成果的汇总整理而成，具有较充分的数据验证。

项 目	指标		
	特级开化苏庄山茶油	优级开化苏庄山茶油	普通级开化苏庄山茶油
维 生 素 E/ (mg/kg) * ≥	100	50	/
角鲨烯/ (mg/kg) * ≥	100	50	/

* 为山茶油中固有，在产品保质期内，营养特征指标允许误差不小于指标值80%。

4. 安全指标主要参照 GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》彻底执行。

5. 各指标的检测方法分别按国家标准，行业标准，国际标准执行。

预期经济效果

6 预期效益。一是推动开化苏庄山茶油行业高标准、高质量发展。二是加快绿标转红标的进度。三是推进开化苏庄山茶油品牌化战略，以品牌带动产业提升。四是进一步拓宽、拓广开化苏庄山茶油的市场。五是带动乡村振兴，促进农民增收，实现企民共富共赢。

(四)采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

目前食用植物油中的甘油三酯检测国标还没正式出台，本标准结合开化苏庄山茶油产品的实际质量情况和检测数据，参照了国家标准 GB/T 11765-2018 的基本要求，确保质量特性符合标准总纲的要求，差异特性又能反映开化苏庄山茶油的特征，使《开化苏庄山茶油》制定的更加合规，与国际国内的相关标准更加协调融合。

主要引用的标准如下：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB/T 5524 动植物油脂 扦样

GB/T 5539-2008 粮油检验 油脂定性试验

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范

GB/T 11765 山茶籽油

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17374 食用植物油销售包装

GB/T 25223 动植物油脂甾醇组成和甾醇总量的测定 气相色谱法

GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

GB/T 37917 山茶籽

GB 44917 食用植物油散装运输卫生要求

GB/T 43732-2024 动植物中角鲨烯含量的测定

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

<p>(五)与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系；</p>
<p>本标准适用于衢州市开化县及毗邻区域内生产、加工的山茶油，本标准规定了感官指标和产品等级、理化指标和安全指标、生产技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存要求。符合现行法律、法规和强制性国家标准。</p> <p>本标准与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。</p>
<p>(六)重大分歧意见的处理经过和依据；</p>
<p>本标准符合我国有关现行法律、法规及相关标准要求。标准起草小组广泛征求了科研、林技部门、生产和销售主体等单位代表的意见，在意见征求及处理过程中，未发生重大意见分歧。</p>
<p>(七)本标准低于同类国家（行业、地方）推荐性标准的理由和可行性；</p>
<p>无</p>
<p>(八)贯彻地方标准规范的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容)；</p>
<p>本标准通过审定、发布后，将在本团标起草单位应用实施，培育标准化示范样板。通过示范点的实施，在认真总结经验的基础上，编制标准化操作手册或相关课件，开展技术培训、指导和标准宣贯，贯彻实施团体标准。</p>
<p>(九)废止现行有关标准的建议；</p>
<p>无</p>
<p>(十)其他应予说明的事项。</p>
<p>1. 关于本标准可能涉及到的专利说明</p> <p>本标准本文件的发布机构提请注意，符合本文件时，可能涉及到 5.3 条、5.4 条与内容“一种上茶籽前处理用晾晒装置”、“一种和种山茶油优化脱脂设备”、“一种山茶油脱脂脱臭用高效节能风</p>

炉”、“用于山茶油冷榨的分子蒸馏设备”、“一种用于山茶油冷榨分子蒸馏用高效制备装置”、“一种山茶油灌装定量控制灌装设备”、“一种低温冷榨精炼茶籽油装置”、“一种降低山茶油中氯丙醇酯的精炼工艺”相关的发明专利的使用。

本文件的发布机构对于专利的真实性、有效性和范围无任何立场。

专利持有人已向本文件的发布机构承诺，愿意同任何申请人在合理且无歧视的条款和条件下，就专利授权许可进行谈判。专利持有人的声明已在本文件的发布机构备案。相关信息可以通过以下联系方式获得：

专利持有人余勤明，余易宏、余易成，地址，浙江余氏飞龙山茶油有限公司内，联系方式：13906703667；专利持有人祝华明，地址，衢州市食品科学技术学会，联系方式，18057067170。

请注意除上述专利外本文件的某些内容仍可能涉及专利，本文件的发布人不承担识别专利的责任。

2. 关于本标准可能涉及到的科技成果说明

本标准涉及到的科研成果有：暂无。

本文件的发布机构对于科技成果的真实性、有效性和范围无任何立场。

成果持有人已向本文件的发布机构承诺，愿意同任何申请人在合理且无歧视的条款和条件下，就成果转化授权许可进行谈判。成果持有人的声明已在本文件的发布机构备案。